



ARGIANO

Rosso di Montalcino 2021

29,90\$

* Prix de détail suggéré



ARGIANO
CANTINA DAL 1980

 Biologique

| | | |
|--|--------------------------|--|
|  | Code produit | 10252869 |
|  | Agent | Noble Sélection |
|  | Prix licencié | 26.01\$ |
|  | Conditionnement | 6x750ml |
|  | Type d'approvisionnement | SAQ Spécialité par lot |
|  | Statut | Succ. Seul. |
|  | Type de produit | Vin tranquille |
|  | Pays | Italie |
|  | Désignation réglementée | Denominazione di origine controllata (DOC) |
|  | Région | Toscane |
|  | Appellation | Rosso di Montalcino |
|  | Cépage(s) | Sangiovese 100 % |
|  | Pourcentage d'alcool | 14.5% |
|  | Couleur | Rouge |
|  | Sucre | Sec |
|  | Taux de sucre | 2,5 |
|  | Fermeture | Liège |
|  | Type de vieillissement | Chêne français et slovènes |

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Argiano est considéré comme un lieu ancien, riche en histoire, où les sages croyaient trouver l'Ara Jani, l'autel légendaire du dieu romain Janus.

C'est au sommet d'une superbe colline, au sud-ouest de Montalcino, que fut construite pendant la Renaissance la magnifique Villa d'Argiano.

NOTES DE DÉGUSTATION

D'un rouge rubis profond, ce vin est moyennement corsé avec une grande concentration en milieu de bouche. Élegant, il est bien équilibré avec des saveurs de petits fruits rouges, de violette, de menthol et de terre. Un vin généreux avec des tanins lisses et veloutés qui satisferont tous les amateurs de Sangiovese. Le compagnon idéal à l'heure des repas.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Les vignes bénéficient d'un climat idéal et de sols riches. La vinification traditionnelle comprend une fermentation en cuves inox et un élevage en fûts de chêne pour affiner les arômes et les tanins, créant ainsi un vin équilibré et élégant.

SYLVAIN GUILBAULT
(450) 275-1346
Gestionnaire des ventes

LÉA FIGOLI
(450) 822-1363
Montréal Est & Lanaudière

KARL DYKHUIS
(514) 346-2801
Ouest-de-l'Île, Laval,
Sud-Laurentides & Outaouais

JEREMY ROUSSIN
(819) 212-4520
Montréal, Estrie & Centre
du Québec

ANDRÉA MATHURIN
(581) 996-1514
Est du Québec

FRANÇOIS LAROUCHE
(438) 833-4816
Centre du Québec

ARNAUD BÉNIER
(514) 549-7689
Montréal

